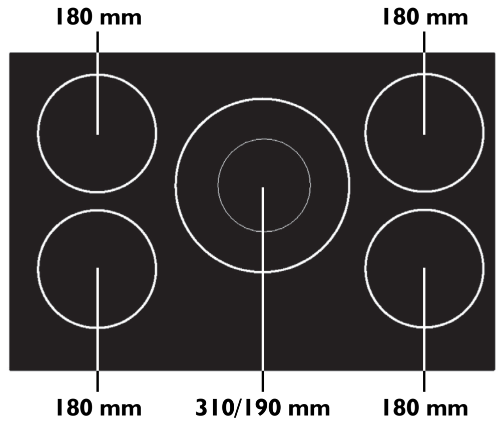
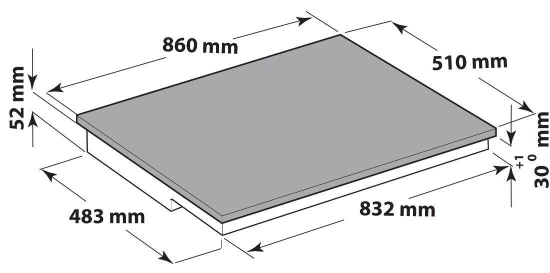
Mode d’emploi



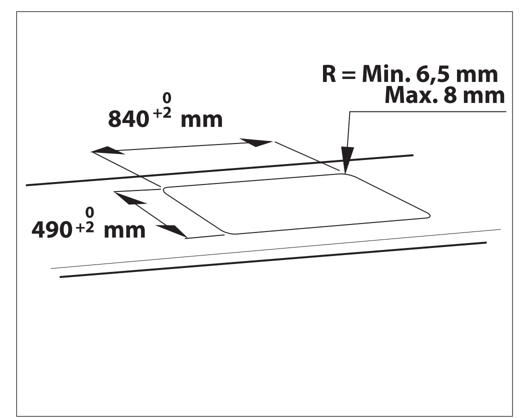
FOR THE WAY IT’S MADE.®

Plans d'installation

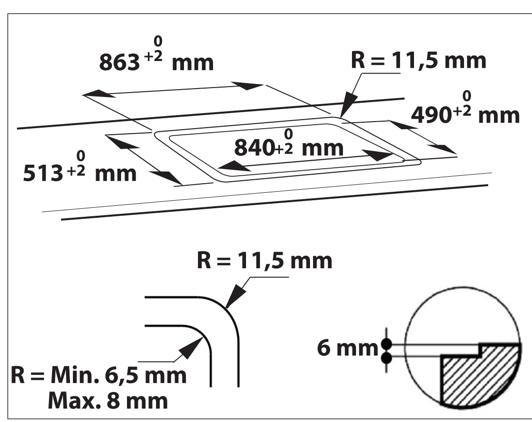


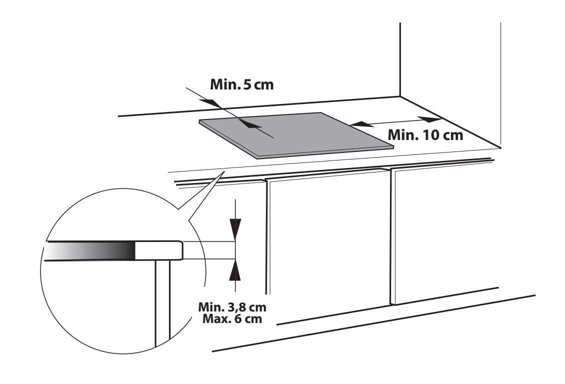


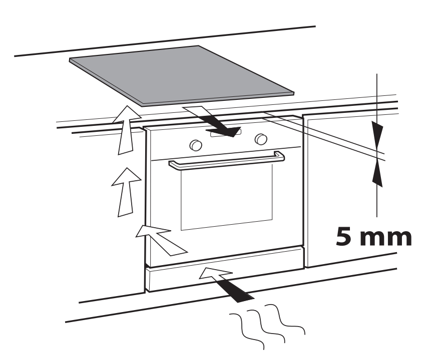
MODÈLE KHIS 9010



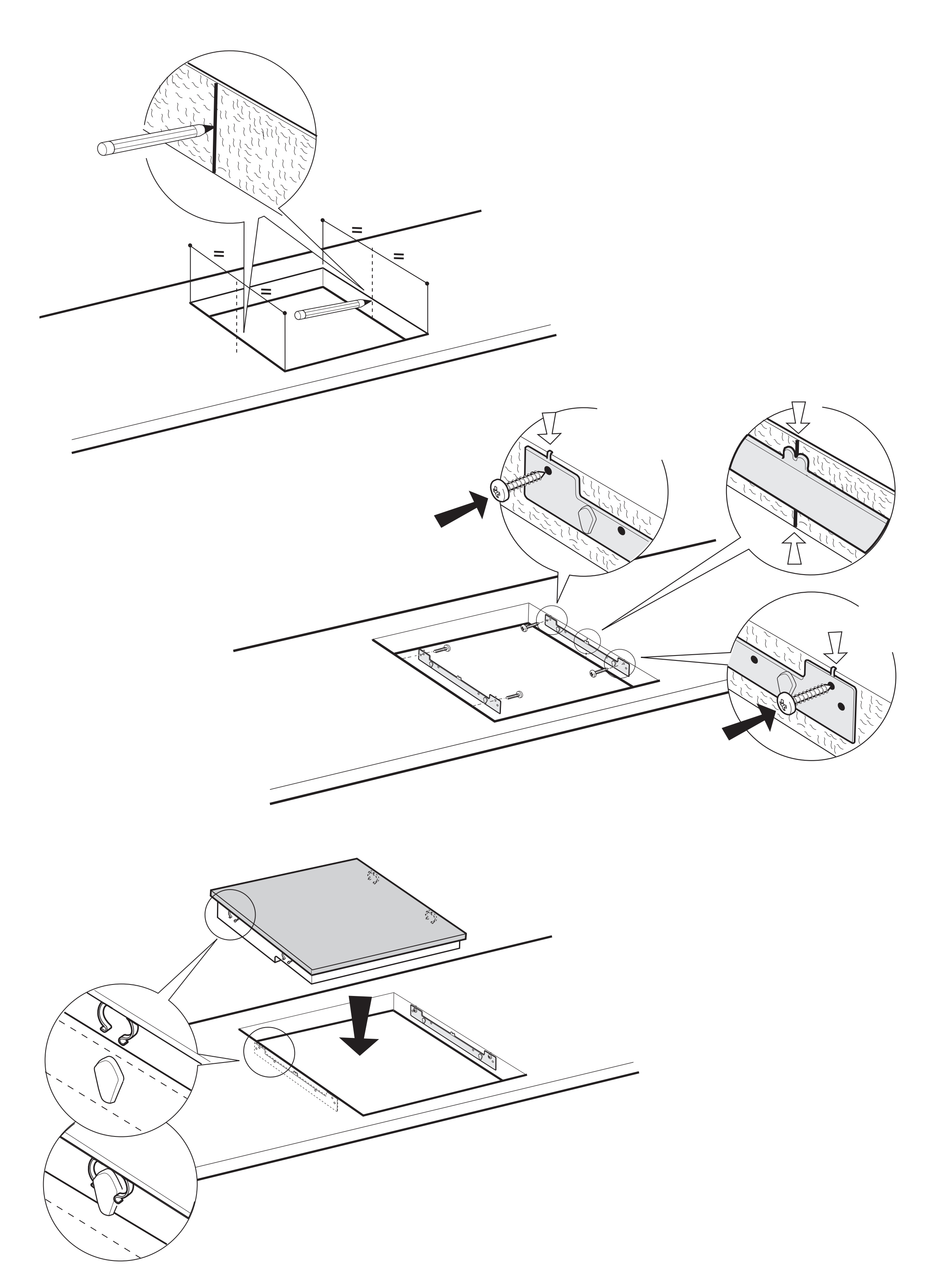
MODÈLE KHIF 9010







Plans d'installation



Informations importantes pour la sécurité

LA SÉCURITÉ EST ESSENTIELLE, POUR VOUS ET VOTRE ENTOURAGE

D'importants messages de sécurité sont fournis dans ce manuel et sur l'appareil : veuillez les lire et toujours respecter leurs consignes.

Ce symbole de danger signale des risques potentiels pour l'utilisateur et pour les autres personnes.
Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

 **DANGER**
Indique une situation dangereuse qui entraîne de graves lésions si on ne l'évite pas.

 **ATTENTION**
Indique une situation dangereuse qui pourrait entraîner de graves lésions si on ne l'évite pas.

Tous les messages de sécurité mentionnent le risque potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire les risques de blessures, de dommages et de décharges électriques dus à une utilisation incorrecte de l'appareil. Respectez impérativement les instructions suivantes :

- Débranchez l'appareil avant toute opération d'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel, conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations locales en vigueur en matière de sécurité. Ne réparez pas l'appareil et ne remplacez aucune pièce si cela n'est pas mentionné dans le mode d'emploi.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre de brancher sur secteur l'appareil encastré dans un meuble.
- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, utilisez un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimum de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez pas de prises multiples ni de rallonges.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil pour le débrancher.
- Lorsque l'appareil est installé, les composants électriques doivent être inaccessibles à l'utilisateur.
- Ne touchez pas l'appareil avec des parties du corps humides et ne l'utilisez pas pieds nus.
- La table de cuisson est un appareil électroménager conçu exclusivement pour la cuisson d'aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (par ex. chauffer des locaux). Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre ou incorrecte de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de familiarité avec le produit, à moins d'avoir reçu des instructions précises sur l'utilisation de l'appareil par des personnes responsables de leur sécurité.
- Les parties accessibles de la table deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Assurez-vous que les enfants restent à l'écart et qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil pour éviter tout risque de brûlure. Évitez tout contact avec des chiffons ou autre matière inflammable tant que les composants de l'appareil n'ont pas refroidi.
- Portez des gants pour déplacer les casseroles et les accessoires en ayant soin de ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne placez jamais de produits inflammables sur la table de cuisson ou à proximité. Si l'appareil est allumé par inadvertance, il risque de prendre feu.
- Les graisses et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez la cuisson si vous utilisez de la graisse ou de l'huile.
- Cet appareil est conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique. Son utilisation est toutefois déconseillée à toute personne porteuse d'un stimulateur cardiaque. Il est impossible de garantir la conformité aux réglementations en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique de tous les appareils du marché et donc l'absence totale d'interférences nocives. Il se peut également que des personnes porteuses d'autres types d'appareils, tels que appareils auditifs, éprouvent quelque désagrément.
- Ne posez aucun objet métallique comme les ustensiles de cuisine (couteaux, fourchettes, cuillers, couvercles, etc.) sur les foyers, car ils pourraient chauffer.
- Il est obligatoire d'installer une cloison de séparation (non fournie) sous l'appareil.
- Si la surface de la table est abîmée (fissures ou rupture du verre), cessez d'utiliser la plaque et contactez immédiatement le service après-vente.

Informations importantes pour la sécurité

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur ou un système de gestion à distance.

Mise au rebut des appareils électroménagers

- Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux recyclables ou réutilisables. La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur. Avant de mettre l'appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation afin de le rendre inutilisable.
- Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service de collecte des déchets de votre ville ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

Conseils pour la protection de l'environnement

Élimination des emballages 

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♲). Ne les jetez pas dans la nature et conformez-vous aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à prévenir toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

Le symbole sur l'appareil ou sur la documentation d'accompagnement indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager et qu'il doit être remis à un centre de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous conseillons :

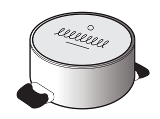
- Utilisez des ustensiles de cuisson de même diamètre que le foyer.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Laissez si possible le couvercle sur la casserole pendant la cuisson (sauf en mode "SENSOR").
- Pour la cuisson de légumes, pommes de terre, etc., ajoutez un peu d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- L'autocuiseur permet d'économiser encore plus d'énergie et de temps (sauf en mode "SENSOR").
- Placez la casserole au centre du foyer tracé sur la table de cuisson.

Déclaration de conformité

- Cet appareil, destiné à entrer en contact avec des aliments, est conforme au règlement (CE) n.1935/2004 et a été conçu, réalisé et mis sur le marché conformément aux objectifs de sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (qui remplace la 73/23/CEE et modifications), ainsi qu'aux objectifs de protection de la directive CEM 2004/108/CE.

Avant l'utilisation

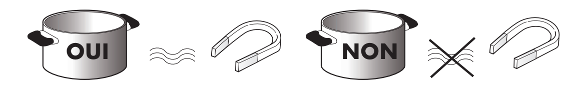
IMPORTANT : si la taille des casseroles ne convient pas, les foyers ne s'allument pas. Utilisez exclusivement des casseroles compatibles induction, portant le symbole correspondant (voir la figure ci-contre). Avant d'allumer la table de cuisson, posez la casserole sur le foyer désiré.



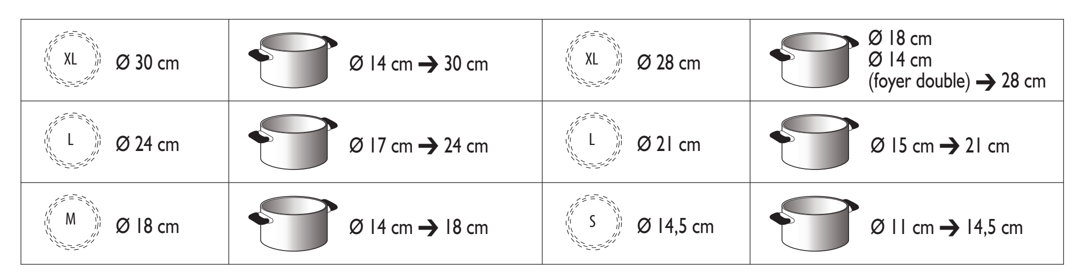
Utilisation d'anciens récipients

Pour vérifier si une casserole est compatible avec la table à induction, utilisez un aimant : si l'aimant est attiré par la casserole, celle-ci est adaptée.

- N'utilisez pas de casseroles à fond rugueux, car vous pourriez rayer la surface de la table de cuisson. Contrôlez les récipients.
- Ne posez jamais les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du bandeau de commande de la table de cuisson. Elles pourraient l'endommager.



Diamètres conseillés des fonds de casseroles

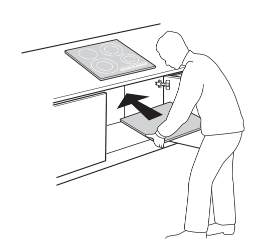


XL Ø 30 cm	Ø 14 cm → 30 cm	XL Ø 28 cm	Ø 18 cm Ø 14 cm (foyer double) → 28 cm
L Ø 24 cm	Ø 17 cm → 24 cm	L Ø 21 cm	Ø 15 cm → 21 cm
M Ø 18 cm	Ø 14 cm → 18 cm	S Ø 14,5 cm	Ø 11 cm → 14,5 cm

IMPORTANT : pour connaître le diamètre du fond des casseroles pouvant être utilisées dans les zones où la fonction SENSOR est activable, reportez-vous au paragraphe "Fonction SENSOR".

Installation

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé durant le transport et, en cas de problèmes, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente.

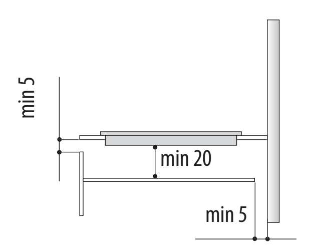


PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

 **ATTENTION**

- **Installez une cloison de séparation sous la table de cuisson.**
- **La partie inférieure de l'appareil ne doit plus être accessible après l'installation.**
- **Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, il est inutile d'utiliser la cloison de séparation.**

- Respectez les cotes indiquées sur la figure entre le fond de la table de cuisson et la cloison de séparation.
- Pour assurer le bon fonctionnement de la table de cuisson, veillez à ne pas obstruer l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble.
- Découpez le meuble avant d'installer le four et éliminez tous les copeaux et les résidus.

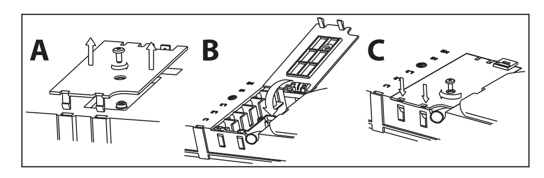


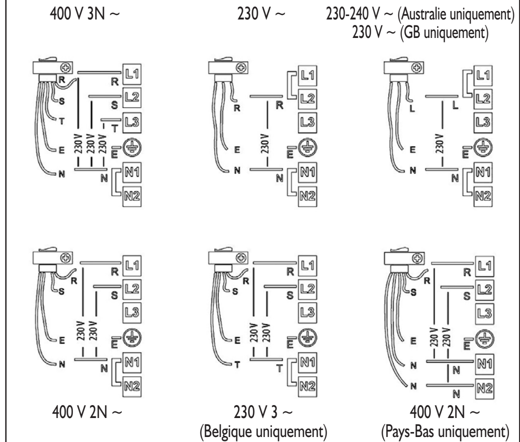
Connexion sur secteur

 **ATTENTION**
- **Débranchez l'appareil.**
- **L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié, connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation.**
- **Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes, animaux ou choses résultant du non-respect des consignes fournies dans ce chapitre.**
- **Les cordons d'alimentation doivent être suffisamment longs pour permettre de retirer la table de cuisson du plan de travail.**
- **Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique appliquée sur le fond de l'appareil correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.**
- **N'utilisez pas de rallonges.**

Connexions au bornier
Pour le branchement électrique, utilisez deux câbles de type H05RR-F (reliés aux deux boîtes de jonction), comme le montre le tableau ci-dessous.

Conducteurs	**Nombre x section**
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (Australie uniquement)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





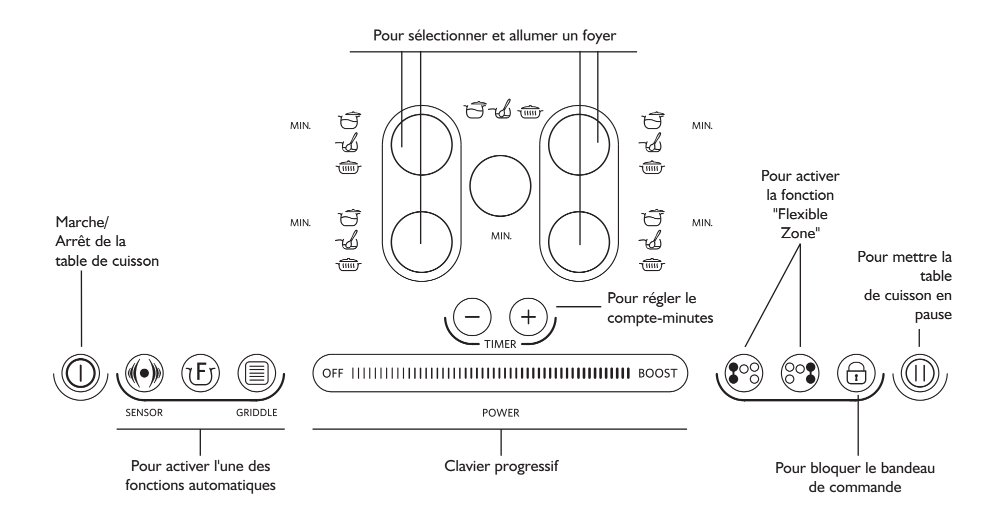
Relier le fil de terre jaune/vert à la borne portant le symbole ⏚.
Ce fil doit être plus long que les autres.

1. Enlevez le couvercle du bornier (**A**) en dévissant la vis et insérez-le dans la charnière (**B**) du bornier.
2. Dénudez environ 70 mm de la gaine du cordon d'alimentation.
3. Dénudez environ 10 mm de gaine des conducteurs. Introduisez ensuite le cordon d'alimentation dans le serre-câble et connectez les fils sur le bornier en suivant les indications données sur le schéma à côté du bornier.
4. Fixez le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
5. Fermez le couvercle (**C**) et vissez-le sur le bornier avec la vis précédemment enlevée - point (**1**).

Répétez les mêmes opérations pour la seconde boîte de jonction
La table effectue un autodiagnostic de quelques secondes à chaque connexion au secteur.
Si la table est déjà équipée d'un cordon d'alimentation, suivez les instructions de l'étiquette fixée au cordon.
Effectuer le branchement au secteur au moyen d'un sectionneur omnipolaire ayant une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm.

Mode d'emploi

Description du bandeau de commande
Le bandeau présente des touches à effleurement : pour les utiliser, il suffit d'appuyer sur le symbole correspondant (n'appuyez pas trop fort).

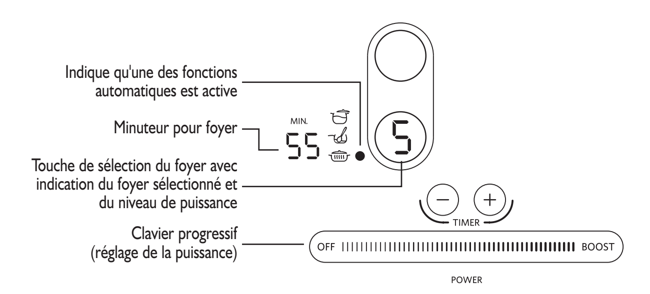


Première utilisation / après une coupure de courant
Après avoir branché la table de cuisson, le bandeau de commande est bloqué (le témoin lumineux du bouton est allumé).
Pour débloquer le bandeau de commande, appuyez 3 secondes sur la touche. Le témoin lumineux s'éteint et il possible d'utiliser la table de cuisson normalement.

Marche/arrêt de la table de cuisson
Pour allumer la table de cuisson, appuyez 2 secondes sur la touche : le témoin lumineux de la touche s'allume et des tirets apparaissent à l'intérieur des cercles qui représentent les foyers.
Pour éteindre, appuyez sur la même touche jusqu'à ce que la table s'éteigne. Tous les foyers sont désactivés.

i Par mesure de sécurité, si aucune fonction n'est sélectionnée dans un délai de 10 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Activation et réglage des foyers



Après avoir allumé la table de cuisson, posez une casserole sur le foyer de votre choix.
Activez le foyer en appuyant sur la touche ronde correspondante : le chiffre 5, correspondant au niveau de puissance intermédiaire, s'affiche dans le cercle.

Mode d'emploi

Si la casserole n'est pas compatible avec la table à induction, si elle est mal posée ou que sa taille ne convient pas, le message de "casserole absente" s'affiche (figure ci-contre). Si la casserole n'est pas détectée dans un délai de 60 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

5. Pour modifier le niveau de puissance, déplacez le doigt horizontalement sur le clavier progressif : le numéro à l'intérieur du cercle varie de 1 (minimum) à 9 (maximum) en fonction de la position du doigt sur le clavier. Le clavier progressif permet d'activer la fonction Booster en appuyant sur "BOOST" ("P" sur l'afficheur). Si plusieurs foyers sont allumés, le clavier progressif permet de régler la puissance du foyer sélectionné, reconnaissable par un point lumineux en bas à droite de l'indicateur de puissance. Pour sélectionner un foyer, il suffit d'appuyer sur la touche ronde correspondante.

Désactivation d'un foyer
Sélectionnez le foyer à éteindre en appuyant sur la touche ronde correspondante (le point en bas à droite du niveau de puissance est visualisé sur l'afficheur). Appuyez sur OFF du clavier progressif.

H Le foyer s'éteint et, s'il est chaud, l'indicateur "H" de chaleur résiduelle apparaît.
"H" est l'indicateur de chaleur résiduelle. La table est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer ; Cet indicateur signale les foyers dont la température est encore élevée. Lorsque le foyer refroidit, l'afficheur s'éteint.

Sélection du minuteur
Le minuteur permet de programmer le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes maximum.
Sélectionnez le foyer à associer au minuteur (un point lumineux apparaît en bas à droite de l'indicateur de puissance sur l'afficheur), puis entrez le temps désiré à l'aide des touches "+" et "-" du minuteur : le temps est visualisé en minutes à côté de l'afficheur du foyer.
Après quelques secondes, le minuteur commence le décompte (le point lumineux de sélection du foyer se met à clignoter).
À la fin du temps, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint automatiquement.
Pour le minuteur associé à la fonction SENSOR, référez-vous à la description de la fonction aux pages suivantes.

Verrouillage du bandeau de commande
Cette fonction verrouille les commandes de la table de cuisson pour éviter son activation accidentelle (par ex. pendant son nettoyage).
Appuyez pendant trois secondes sur la touche : un signal sonore et un témoin lumineux au-dessus du symbole du cadenas signalent l'activation. Le bandeau de commandes est verrouillé, exception faite de la fonction d'arrêt. Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations. Le point lumineux s'éteint et la table est à nouveau active.
IMPORTANT : la présence d'eau, de liquide ayant débordé des casseroles ou d'un objet quelconque sur la touche sous le symbole peuvent provoquer l'activation ou la désactivation involontaire de la fonction de verrouillage du bandeau de commande.

Pause
Cette fonction permet de bloquer momentanément le fonctionnement de la table de cuisson et de le reprendre ultérieurement avec les mêmes réglages (à l'exception de la fonction SENSOR et des temps programmés sur les minuteurs). Appuyez sur la touche (||): l'indication ¦¦ clignote à la place des niveaux de puissance.
Pour reprendre la cuisson, appuyez de nouveau sur la touche (||).

Mode d'emploi

Flexible Zone

Cette fonction permet d'associer deux foyers et de les gérer comme s'ils n'étaient qu'un. Elle est idéale pour l'utilisation de casseroles ovales, rectangulaires ou de forme allongée (avec un fond de 40x18 cm au maximum). Après avoir allumé la table de cuisson, appuyez sur la touche : les afficheurs des deux foyers indiquent le niveau "5" ; les deux points lumineux à côté du numéro du niveau de puissance sont allumés en indiquant la sélection d'une seule zone. Pour modifier le niveau de puissance, déplacez le doigt horizontalement sur le clavier progressif : le numéro à l'intérieur du cercle change en fonction de la position du doigt sur le clavier, de 1 (minimum) à 9 (maximum). Pour désactiver la fonction "Flexible Zone", appuyez sur la touche : les plaques reprennent leur fonctionnement normal. Pour éteindre le foyer, appuyez sur OFF.

La fonction "Flexible Zone" ne peut pas être utilisée avec le Booster, ni avec la fonction SENSOR. Si le minuteur a été programmé, il est visualisé à côté de l'afficheur de la plaque du haut.

Description des fonctions automatiques

A La table de cuisson est dotée de fonctions automatiques associées aux foyers. Les icônes des fonctions disponibles se trouvent à côté de la touche de sélection de chaque foyer. Chaque fois que vous sélectionnez une fonction automatique, un témoin s'allume à côté de l'icône et la lettre "A" apparaît sur l'afficheur du foyer choisi.

Fonction SENSOR

La fonction SENSOR sélectionne automatiquement la puissance idéale pour faire bouillir de l'eau et signale le moment où elle est arrivée à ébullition.
Après avoir posé une casserole avec de l'eau sur le foyer portant l'inscription SENSOR, allumez la table de cuisson et sélectionnez ce foyer. Appuyez sur la touche : l'afficheur visualise "A", le témoin lumineux s'allume. Pendant la montée en température, une animation apparaît dans l'espace à côté du foyer.

Pour un bon fonctionnement de la fonction SENSOR, prenez les précautions suivantes :
- utilisez exclusivement de l'eau (à température ambiante) ;
- ne salez pas et n'ajoutez rien dans l'eau tant qu'elle n'est pas arrivée à ébullition ;
- ne changez pas le niveau de puissance du foyer et n'enlevez pas ou ne déplacez pas la casserole ;
- utilisez des casseroles ayant un fond de diamètre compris entre 17 et 19 cm ;
- remplissez la casserole au 1/3 au moins de sa hauteur (au moins 1 litre d'eau), mais jamais jusqu'au bord; (5 litres maxi).
- n'utilisez pas d'autocuiseur.

Pour améliorer l'efficacité de la fonction :
- ne couvrez pas la casserole qui utilise la fonction SENSOR ;
- n'activez pas la fonction SENSOR si le foyer est encore chaud (lettre "H" affichée).

Quand l'eau est arrivée à ébullition, la table de cuisson émet un signal sonore. ce signal retentit trois fois à intervalles réguliers. Après le second signal, un compte-minutes démarre pour contrôler le temps de l'ébullition. Après le troisième signal, la table de cuisson sélectionne automatiquement un niveau de puissance adapté au maintien de l'ébullition. À partir de ce moment, vous pouvez ajouter des ingrédients dans l'eau, programmer le minuteur ou modifier la puissance.
Le changement du niveau de puissance ou la mise en pause de la table entraîne la désactivation de la fonction SENSOR.
- La table de cuisson gère automatiquement la fonction SENSOR et les niveaux du Booster ; par conséquent, il peut arriver que le Booster ne puisse pas fonctionner quand la fonction SENSOR est déjà activée ;
- la qualité de la casserole utilisée pourrait avoir une influence sur l'efficacité de la fonction SENSOR.

Mode d'emploi

Touche Multifonction
Cette touche permet de sélectionner les fonctions simmering, melting, keep warm pour le foyer choisi. Après avoir sélectionné le foyer, appuyez sur la touche : le témoin lumineux à proximité des symboles des fonctions spéciales situés à côté de chaque foyer signale la fonction automatique active. Appuyez plusieurs fois sur la touche pour sélectionner la fonction souhaitée.

Fonction Simmering
La fonction simmering régule automatiquement la puissance du foyer sélectionné pour maintenir un frémissement constant. Après avoir posé une casserole sur la table de cuisson, allumez l'appareil et sélectionnez le foyer. Appuyez sur la touche pour sélectionner la fonction.
Pour désactiver la fonction, il suffit d'appuyer sur OFF du clavier progressif.

Fonction Melting
La fonction melting maintient le foyer à une température basse et uniforme. Après avoir posé une casserole/un accessoire sur la table de cuisson, allumez l'appareil et sélectionnez le foyer. Appuyez plusieurs fois sur la touche pour sélectionner la fonction. Pour désactiver la fonction, il suffit d'appuyer sur OFF du clavier progressif.

Fonction Keep Warm
Cette fonction détermine automatiquement la puissance idéale pour garder les aliments au chaud. Après avoir posé une casserole/un accessoire sur la table de cuisson, allumez l'appareil et sélectionnez le foyer. Appuyez plusieurs fois sur la touche pour sélectionner la fonction. Pour désactiver la fonction, il suffit d'appuyer sur OFF du clavier progressif.

Fonction GRIDDLE
Cette fonction permet de faire griller différents aliments à l'aide de l'accessoire fourni.

Utilisez exclusivement l'accessoire fourni avec l'appareil.
L'emploi d'un autre accessoire quelconque pourrait altérer le fonctionnement de la fonction.
Posez l'accessoire sur le foyer identifié par le mot "GRIDDLE". Appuyez sur la touche ; un témoin s'allume au-dessous de la touche et la lettre "A" apparaît sur l'afficheur.
Pendant la montée en température, une animation apparaît dans l'espace à côté du foyer. La table de cuisson émet un signal sonore quand la température idéale est atteinte. Après le signal sonore, vous pouvez commencer à faire griller vos aliments.

La fonction GRIDDLE ne peut pas être utilisée avec la fonction "Flexible Zone" et la fonction Booster simultanément sur le même foyer.

Nettoyage

⚠ **ATTENTION**

- **N'utilisez jamais d'appareil à vapeur pour le nettoyage de la table de cuisson.**
- **Avant de procéder aux opérations de nettoyage, vérifiez que les foyers sont éteints et qu'aucun voyant de chaleur résiduelle "H" n'est allumé.**

IMPORTANT : n'utilisez pas d'éponges abrasives ou métalliques ni de pailles de fer. À la longue, leur utilisation pourrait rayer le verre.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la en veillant à éliminer les résidus d'aliments qui s'incrustent et tachent.
- Le sucre et les aliments à haute teneur en sucre endommagent la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable rayent la surface du verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la table (suivez les indications du fabricant).

Guide de recherche des pannes

- Lisez et suivez les instructions de la section "Instructions pour l'utilisation".
- Branchez la table sur le secteur et vérifiez l'absence d'interruptions dans l'alimentation électrique.
- Essuyez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si vous n'arrivez pas à éteindre la table de cuisson après son utilisation, débranchez-la.
- Si des codes d'erreur s'affichent quand vous allumez la table de cuisson, suivez les indications du tableau suivant.

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	REMÈDE
La table de cuisson s'éteint puis, passé un délai de 10 secondes, elle émet un signal sonore toutes les 30 secondes.	Pression permanente sur la zone des commandes.	Eau ou ustensiles de cuisine sur la zone des commandes.	Nettoyez la zone des commandes.
C81, C82, C83	La zone des commandes s'éteint à cause d'une température trop élevée.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Attendez que la table refroidisse avant de l'utiliser à nouveau.
F42 ou F43	La tension d'alimentation de la table n'est pas correcte.	Le capteur détecte une tension différente de la tension d'alimentation.	Débranchez la table du secteur et contrôlez le branchement.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Contactez le service après-vente en lui communiquant le code d'erreur.		

Service après-vente

Avant de contacter le Service Après-Vente

1. Vérifiez s'il n'est pas possible de remédier vous-même au problème (voir le "Diagnostic rapide").
2. Éteignez et rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, contactez le Service Après-Vente.

Veuillez lui fournir :

- une brève description de la panne ;
- le type et le modèle exact de l'appareil ;
- le code Service (numéro suivant le mot Service sur la plaque signalétique) indiqué sous l'appareil (sur la plaque métallique). Le code Service est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.



Collez ici l'une des deux étiquettes avec les données de l'appareil fournies sur le livret de garantie.

Si une réparation est nécessaire, veuillez contacter un **Service Après-Vente agréé** (pour avoir la garantie qu'il sera fait usage de pièces d'origine et que la réparation sera effectuée correctement).

Tableau des puissances

Niveau de puissance		Type de cuisson	**Utilisation du niveau (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)**
Puissance maxi	**Boost**	Chauffer rapidement	Idéale pour augmenter rapidement la température de cuisson, l'ébullition rapide de l'eau ou pour chauffer rapidement des liquides.
	8-9	Frire - bouillir	Idéale pour rissoler, commencer une cuisson, frire des aliments surgelés, porter rapidement à ébullition.
Haute puissance	**7-8**	Rissoler - faire revenir - bouillir - griller -	Idéale pour faire revenir, maintenir à ébullition, cuire et griller (cuisson de courte durée, 5-10 minutes).
	6-7	Rissoler - cuire - cuire à l'étouffée Faire revenir - griller	Idéale pour faire revenir, maintenir à légère ébullition, cuire et griller (cuisson de durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer des accessoires.
	4-5	Cuire - à l'étouffée Faire revenir - Griller	Idéale pour cuire à l'étouffée, maintenir une légère ébullition, cuire et faire griller (cuisson de longue durée).
Puissance moyenne	**3-4**	Cuire - mitonner - épaissir - Mélanger les pâtes	Idéale pour les cuissons prolongées (riz, sauces, viandes, poisson) dans du liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait) et pour mélanger les pâtes.
	2-3		Idéale pour les cuissons prolongées (volumes inférieurs à un litre : riz, sauces, viandes, poissons) dans du liquide (par ex. eau, vin, bouillon, lait).
Faible puissance	**1-2**	Faire fondre - décongeler	Idéale pour ramollir le beurre, faire fondre délicatement le chocolat, décongeler des aliments de petite taille.
	1	Garder au chaud Mélanger les pâtes	Idéale pour garder au chaud de petites portions à peine cuisinées ou des plats de service et pour mélanger des risottos.
OFF	**Puissance zéro**	Surface d'appui	Table de cuisson en stand-by ou éteinte (présence de chaleur résiduelle après la fin de la cuisson, signalée par H).

Tableau des fonctions

Fonction		Description Fonction automatique
	Simmering	Détermine un niveau de puissance permettant de faire revenir des aliments pendant une durée prolongée. Parfaite pour la cuisson de sauces tomate, sauce Bolognaise, soupes, etc. en raison du niveau constant de la cuisson. Idéale pour la cuisson au bain-marie et pour le réchauffement d'aliments déjà cuits. Évite les débordements (éclaboussures) ou de brûler le fond de la casserole, problèmes typiques de ce genre d'aliments.
	Melting	Détermine automatiquement un niveau de puissance permettant de faire fondre lentement des produits délicats sans altérer leurs caractéristiques organoleptiques (chocolat, beurre etc.).
	Keep warm	Détermine un niveau de puissance permettant de garder les aliments ou les plats au chaud.
	Sensor	Identifie automatiquement l'arrivée à ébullition de l'eau et réduit la puissance de manière à maintenir l'ébullition jusqu'à l'ajout de l'aliment. La table de cuisson émet un signal sonore quand l'eau est arrivée à ébullition ; il est alors possible d'ajouter les ingrédients voulus (ex. condiments, pâtes, riz, légumes, viande, poisson au court-bouillon), des conserves ou des objets à stériliser.
	Flexible Zone	Fonction qui associe deux foyers pour permettre l'utilisation de récipients ou de grilles rectangulaires ou ovales en tirant profit de toute la surface disponible. Pour faire griller des aliments de grande taille ou en grande quantité (poisson, brochettes, légumes, biftecks, saucisses). Pour cuire dans une cocotte/ poissonnière/poêle des rôtis roulés, des poissons entiers ou autres préparations généralement accompagnées de sauces ou de bouillons.
	Griddle	À utiliser exclusivement avec l'accessoire fourni. La fonction détermine automatiquement la puissance idéale pour faire griller différents types d'aliments. Avant d'introduire l'aliment dans l'accessoire, attendez le signal indiquant la fin du préchauffage. Ensuite, utilisez l'accessoire en suivant les règles normales de cuisson par contact sur une plaque pour la cuisson d'un type quelconque d'aliments (viande, poisson, légumes) ; ex. brochettes, biftecks, steaks hachés, darnes de poisson, saucisses, fromages, légumes.

Tableau de cuisson

CATÉGORIES D'ALIMENTS	Plats ou type de cuisson	Puissance et phase de cuisson			
		Première phase	**Puissances**	**Seconde phase**	**Puissances**
Pâtes, riz	Pâtes fraîches	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire le riz et maintenir à ébullition	7-8
	Pâtes sèches	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire le riz et maintenir à ébullition	7-8
	Riz à l'eau	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire le riz et maintenir à ébullition	5-6
	Risotto	Faire revenir et brunir	7-8	Maintenir la juste température de cuisson	4-5
Légumes verts Légumes secs	À l'eau	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire	6-7
	Frits	Faire chauffer l'huile	9	Frire	8-9
	Sautés	Faire chauffer la poêle	7-8	Cuire	6-7
	À l'étouffée	Faire chauffer la poêle	7-8	Cuire et maintenir la juste température de cuisson	3-4
	Revenus	Faire chauffer la poêle	7-8	Faire revenir	7-8
Viande	Rôtie	Faire revenir la viande dans de l'huile (pour le beurre, puissance 6)	7-8	Cuire	3-4
	Grillé	Préchauffer le grill	7-8	Griller des deux côtés	7-8
	Rissolée	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	7-8	Cuire	4-5
	À l'étouffée	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	7-8	Cuire et maintenir la juste température de cuisson	3-4

Tableau de cuisson

CATÉGORIES D'ALIMENTS	Plats ou type de cuisson	Puissance et phase de cuisson			
		Première phase	**Puissances**	**Seconde phase**	**Puissances**
Poisson	Grillé	Préchauffer le grill	7-8	Cuire des deux côtés	7-8
	À l'étouffée	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	7-8	Cuire et maintenir la juste température de cuisson	3-4
	Frit	Faire chauffer l'huile ou la matière grasse	8-9	Frire, faire revenir	7-8
Oeufs	Frits	Faire chauffer la poêle avec du beurre ou une matière grasse	6	Cuire des deux côtés	6-7
	Omelette	Faire chauffer la poêle avec du beurre ou une matière grasse	6	Cuire	5-6
	À la coque/durs	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire	5-6
	Pancake	Faire chauffer la poêle avec du beurre	6	Cuire des deux côtés	6-7
Sauces	Tomate	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	6-7	Cuire	3-4
	Sauce bolonaise	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	6-7	Cuire, maintenir à légère ébullition	3-4
	Béchamel	Préparer la base (faire fondre le beurre et ajouter la farine)	5-6	Porter et maintenir à légère ébullition	3-4
Desserts Crèmes	Crème pâtissière	Porter le lait à ébullition	4-5	Porter à la consistance souhaitée	4-5
	Flans	Porter le lait à ébullition	4-5	Porter à la consistance souhaitée	2-3
	Riz au lait	Faire chauffer le lait	5-6	Cuire	2-3

Whirlpool Europe S.r.l.
Viale G. Borghi, 27 - 21025 Comerio (VA)
Phone 0332.759111 - Fax 0332.759268
www.whirlpool.eu

Printed in Italy
07/09

5019 719 02083

F